

Saftiger Grillhähnchenspiess mit Speckaprikosen

Kategorie	Geflügel
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten

Der Speck sorgt für die Saftigkeit, die Rosmarinzweige für das Provence-Feeling, die Aprikosen tragen Farbe und Fruchtigkeit zum harmonischen Ganzen bei.....



Mise en place

8 getrocknete Soft-Aprikosen

4 EL Olivenöl
Saft einer Zitrone
1 TL Milerb-Knoblauch
2 TL Milerb-Provence-Mix
2 EL Honig
2 EL Aprikosenconfiture
1 EL Currypulver

200 g Hähnchenbrust

50 g Speck
1 grosse rote Zwiebel
2 frische Aprikosen

Zubereitung

Die Aprikosen 20 Minuten in Wasser einweichen.

Öl und Zitronensaft mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren.

Das Fleisch trockentupfen, in grobe Würfel schneiden. In der Marinade wenden und möglichst mehrere Stunden lang durchziehen lassen - es klappt aber auch, wenn die Marinade nur kurz einwirkt - in diesem Fall einfach ein wenig davon zurückbehalten und erst beim Servieren über das Gericht verteilen.

Die eingeweichten Soft-Aprikosen aus der Flüssigkeit nehmen. Die rote Zwiebel schälen und so in grosse Stücke schneiden, dass sie nicht auseinanderfallen. Die Hähnchenwürfel mit dem Speck umwickeln und abwechselnd mit den frischen Früchten und den Zwiebeln auf einen Spiess stecken. Auf dem heissen Grill oder in der Grillpfanne im heissen Öl von allen Seiten 8 - 10 Minuten braten.